

Pancrudo Rioja

| | |
|-------------------|--|
| Produzent | Gómez Cruzado |
| Land/Gebiet | Spanien/Rioja |
| Appellation | Rioja D.O.Ca. |
| Jahrgang | 2014 |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Garnacha Tinto (100%) |
| Ausbau | 15 Monate in französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.5% |
| Restzucker | 1.8 g/l |
| Trinktemperatur | 17 bis 19 Grad |
| Dekantieren | 1/2 Stunde empfehlenswert |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2025 |
| Inhalt | 75 cl |
| Produzierte Menge | 3820 Flaschen |
| Bewertung | Parker 92/100 Punkten Guia Peñin 93/100 Punkten |
| Preis CHF | 39.00 |

Aus der Top-Linie "Selección Terroir" sticht der reinsortige Grenache Rioja Pancrudo heraus. Die Trauben stammen aus einer weniger als 1 ha grossen Rebparzelle in Badarán (Rioja Alta), die 1944 angelegt wurde und auf 650 Meter über Meer liegt. Obwohl es hier tagsüber recht heiss wird, bringen die garstigen Nordwinde und die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht einen einzigartigen Charakter hervor.

Der Pancrudo präsentiert sich mit einer kraftvollen Nase nach dunklen Beeren und gut integriertem Holz. Im Gaumen fruchtige Geschmeidigkeit, sattes, fast süßes Tannin und ein langer Abgang begleiten diesen aussergewöhnlichen Rioja.